

# CASSATA SICILIANA



## INGREDIENTI

|                               | dosi per 1 Kg | dosi per 4 Kg |
|-------------------------------|---------------|---------------|
| Latte di capra bio UHT        | 466 g         | 1864 g        |
| Ricotta di capra              | 300 g         | 1200 g        |
| Saccarosio                    | 115 g         | 460 g         |
| Destrosio                     | 50 g          | 200 g         |
| Glucosio disidratato 38/42 DE | 30 g          | 120 g         |
| Latte in polvere magro        | 25 g          | 100 g         |
| Liquore all'arancio           | 10 g          | 40 g          |
| Neutro                        | 4 g           | 16 g          |

## Ingredienti complementari:

|                             |       |       |
|-----------------------------|-------|-------|
| Macedonia di agrumi canditi | 150 g | 600 g |
| Scagliette di cioccolato    | 30 g  | 120 g |

## PREPARAZIONE

Scaldare il latte di capra fino al primo bollore.

Mescolare gli ingredienti in polvere presenti nella ricetta, frullare questi solidi con i liquidi caldi, dopo aggiungere la ricotta di capra, il liquore all'arancio e una piccola parte dei canditi, frullare leggermente e raffreddare il tutto fino a 4°C il più velocemente possibile.

Se possibile lasciare riposare in frigo almeno 30 minuti.

Inserire la miscela di Cassata nel mantecatore e

avviare il processo di mantecazione. Se si dispone di un mantecatore verticale la macedonia di agrumi canditi e le scagliette di cioccolato si possono inserire a fine mantecazione altrimenti è consigliabile, con un mantecatore orizzontale, aggiungerli in fase di estrazione.

Decorare a piacere con decorazioni che richiamino gli ingredienti caratterizzanti il nostro gelato.